



R

LES ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE, ROUILLE ET CROÛTONS	15 €
<i>Local fish soup, spicy mayonnaise, croûtons</i>	
OEUF MIMOSA AUX ANCHOIS, SALADE D'HARICOTS VERTS 	13 €
<i>Eggs mimosa with anchovies, green beans salad</i>	
SALADE DE POULPE À LA NIÇOISE 	17 €
<i>Octopus salad à la niçoise</i>	
CEVICHÉ DE DORADE, SAUCE PONZU ET CITRON VERT	18 €
<i>Sea bream ceviche, ponzu sauce, lime</i>	
BURRATA DI BUFALA, TOMATES, CITRON ET BASILIC	21 €
<i>Burrata di bufala, tomatoes marinated with lemon and basil</i>	
SALADA NISSARDA RECOUNOUISSADA AU THON À L'HUILE 	20 €
<i>Niçoise salad, marinated tuna</i>	
Servie en entrée / Starter	12 €
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE ANETH ET BLINIS	25 €
<i>Smoked salmon, dill, yogurt sauce</i>	
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT, CHUTNEY	27 €
<i>Duck foie gras, chutney</i>	
HUÎTRES SPÉCIALES N°2 KRYSTALE DE NORMANDIE	39 €
<i>Special n°2 Krystale oysters from Normandy</i>	
ASSORTIMENT NIÇOIS À PARTAGER 	20 €
<i>Beignet de fleur de courgette, li panissa, la pissaladèria</i>	

LES PÂTES & RISOTTO

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	28 €
<i>Mushroom risotto</i>	
MERDA DI CAN 	18 €
<i>Creamy parmesan cheese and chard gnocchi</i>	
FUSILLI, SAUGE, TOMATES FRAÎCHES ET CÂPRES	24 €
<i>Fresh tomatoes, sage and fusilli pasta</i>	

LES POISSONS

LOUP BIO GRILLÉ, GARNITURES AU CHOIX	39 €
<i>Grilled organic seabass fish, choice of garnish</i>	
DORADE GRILLÉE, GARNITURES AU CHOIX	39 €
<i>Grilled bream fish, choice of garnish</i>	
GAMBAS RÔTIES, QUINOA ET AVOCAT EN SALADE	30 €
<i>Roasted king prawns, quinoa and avocado salad</i>	
AÏOLI 	25 €
<i>Poached cod fish, steamed vegetables flavored with the garlic</i>	
HOMARD BLEU RÔTI, GARNITURES AU CHOIX	68 €
<i>Roasted blue lobster, choice of garnish</i>	


LES VIANDES

POULET FERMIER "TERRE DE TOINE" À LA NIÇOISE, TAGLIATELLE FRAÎCHE 	26 €
<i>Niçoise style "Terre de Toine" chicken, fresh tagliatelle</i>	
TARTARE DE BOEUF, FRITES FRAÎCHES	28 €
<i>Beef tartar, french fries</i>	
CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE, POMME PURÉE	26 €
<i>Pork chop charcutière, mashed potatoes</i>	
FILET DE BŒUF, POMMES PONT-NEUF ET BÉARNAISE	39 €
<i>Beef fillet, potatoes Pont-Neuf, bearnaise sauce</i>	
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE	39 €
<i>Roasted rack of lamb flavored with aromatic herbs, french ratatouille</i>	
PICATTA DE VEAU, ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES	35 €
<i>Veal picatta, rocket salad, parmesan and cherry tomatoes</i>	

MENU COUP DE CŒUR / Inspiration menu 39 €

ENTRÉES / Starters

Croustillant de chèvre chaud, courgettes grillées, mesclun
Hot goat cheese in a crisp crust, grilled courgette, mesclun salad mix

ou Sardines farcies / or Fresh sardines 

PLATS / Mains

Thon grillé, aubergine à la parmigiana / Grilled tuna, aubergine à la parmigiana

ou Suprême de volaille, brousse et épinards, écrasé de pommes de terre condiments au citron confit
or Chicken supreme, whey cheese and spinach, smashed potatoes and preserved lemon condiments

DESSERT / Desserts

Dessert du jour ou tarte du jour de notre Chef Pâtissier Fabrice Didier
Dessert or tart of the day from our pastry chef Fabrice Didier

FORMULE DÉJEUNER / Lunch formula 28.5 €

Plat + dessert du jour du semainier + café / Main + dessert of the day + coffee
Servis uniquement au déjeuner / Available lunchtime only

LES ACCOMPAGNEMENTS

TAGLIATELLE / Tagliatelle pasta	5 €
POMME PURÉE / Mashed potatoes	5 €
FRITES FRAÎCHES / French fries	5 €
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES / Seasonal vegetables	5 €
HARICOTS VERTS / Green beans	5 €
RATATOUILLE / French ratatouille	5 €

LES FROMAGES & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, SALADE VERTE / Cheese selection, green salad	16 €
CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR D'ORANGER BIO / Organic orange blossom baked custard	13 €
GOURMANDISE CHOCOLAT, CACAHUÈTES / Chocolate and peanut delight	13 €
TARTE TATIN / Tatin tart	11 €
TARTE DU JOUR / Tart of the day	9 €
GLACES OU SORBETS	4 €/ BOULE
Glaces : chocolat, vanille, pistache, caramel, calisson, café, praliné	
Sorbets : fraise, framboise, mangue, citron	
Chocolate, vanilla, pistachio, caramel, calisson, coffee, praline ice cream	
Strawberry, raspberry, mango, lemon sorbet	
ASSIETTE DE FRUITS / Fresh fruits platter	16 €

LE MOIS DE SEPTEMBRE

PLATS DU JOUR / Dish of the day	19.5 €
DESSERTS DU JOUR / Dessert of the day	9 €

LUNDI / Monday

Escalope de veau milanaise / Milanaise style veal escalope
ou Risotto safran petits pois / or Saffron and garden pea risotto
Pêche melba / Pêche melba

MARDI / Tuesday

Lotte à l'armoricaine / Armorican monkfish
ou Légumes de saison et semoule aux parfums d'Orient / or Vegetables in season with Eastern-flavoured
Panna Cotta yuzu et framboise, sablé streusel / Panna cotta yuzu and raspberry, streusel sablé

MERCREDI / Wednesday

Steak au poivre pommes Pont-Neuf / Peppered steak with Pont-Neuf potatoes
ou Artichaut en barigoule, sarasin grillé, vinaigre balsamique
or Artichoke barigoule with grilled buckwheat and balsamic vinegar
Meringue craquante au parfum de cassis et yaourt / Crunchy blackcurrant flavoured meringue and yoghurt

JEUDI / Thursday

Encornets farcis, riz à l'encre de seiche / Stuffed squid with sepia rice
ou Tagliatelle fraîche au pistou / or Fresh tagliatelle with pistou
Choux à la myrtille et crème vanillée / Blueberry and vanilla cream puff

VENDREDI / Friday

Filet de merlan à l'anglaise, sauce tartare et riz / Breaded fillet of whiting with tartare sauce and rice
ou Tomates multicolores, quinoa gourmand et thym citron
or Multi-colored tomatoes with gourmet quinoa and lemon thyme
Tarte au fromage blanc et coulis de fruits rouges / Curd tart with red fruits coulis

SAMEDI / Saturday

Osso bucco, fusilli / Osso buco with fusilli
ou Aubergine farcie à la bonifacienne / or Bonifacio style stuffed aubergine
Gâteau moelleux aux quetsches / Tender plum cake

DIMANCHE / Sunday

Poulet rôti, purée de pommes de terre / Roast chicken, mashed potatoes
ou Haricot Borlotti en fricassée, légumes confits / or Fricassée of Borlotti beans with preserved vegetables
Millefeuille traditionnel / Traditional millefeuille

ESPRIT DE PARTAGE

PETITE FRITURE, SAUCE TARTARE	14 €
<i>Fried young fish, tartare sauce</i>	
BEIGNET DE FLEUR DE COURGETTE 	6 €
<i>Courgette flower fritters</i>	
LI PANNISA 	8 €
<i>Frites à base de farine de pois chiche</i> <i>Panisse (chickpea flour chips)</i>	
PISSALADIÈRA 	10 €
<i>Pâte à pain, oignons confits, anchois</i> <i>Bread dough, confit onion, anchovies</i>	

LE MENU ENFANT jusqu'à 12 ans	15 €
<i>Kid's menu - Until 12 years old</i>	

FILET DE POISSON

Fish fillet

ou **NUGGETS DE VOLAILLE**

or *Chicken nuggets*

ou **STEAK HACHÉ**

or *Minced beef steak*

ou **MINI BURGER**

or *Beef burger*

ou **TORTELLINI BEURRE OU TOMATES**

or *Tortellini pasta with butter or tomatoes*

GARNITURES AU CHOIX : purée, frites ou légumes de saison

Choice of garnish: mashed potatoes, french fries or seasonal vegetables

GLACES / SORBETS OU BROWNIE AU CHOCOLAT

Ice cream / sorbets or chocolate brownie cake

SIROP À L'EAU AU CHOIX

Choice of syrup water



LABELLISÉ CUISINE NISSARDE.



LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE.

ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



Authentic Nice cuisine.



The beef is all of French origin.

Allergens on request.

Net prices, service included.

LES BOISSONS

COCKTAIL DU MOIS / *Month's cocktail* 15 €

COCKTAIL SIGNATURE / *signature cocktail*

CAROUSSEL 2.0 19 €

Oligin, Suze, Lillet blanc, romarin frais

APÉRITIFS

Pastis de Nice "Le Père Gil" / Apéritifs anisés / *Aniseed aperitif* 4 cl / 8 €

Kir vin blanc / *White wine kir* 12 cl / 8 €

Porto blanc ou rouge / *White or red Porto* 5 cl / 9 €

Suze / Martini / Campari 5 cl / 8 €

JUS DE FRUITS & SODAS / *Fruit juices & Sodas*

Jus d'orange, pamplemousse ou citron frais / *Fresh orange, grapefruit or lemon juice* 25 cl / 8 €

Jus d'orange, ananas, pamplemousse abricot / *Juice: orange, pineapple, grapefruit, apricot* 33 cl / 7 €

Jus de pomme, fraise, pêche, tomate / *Juice: apple, strawberry, peach, tomato* 33 cl / 7 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade, Ice Tea pêche 25 cl / 7 €

BIÈRES / *Beers*

Fischer / 1664 / Kronenbourg / Heineken (Lager) / Socca Bière 33 cl / 9 €

Lefte Brune / Lefte (Dark beer) 33 cl / 10 €

EAUX MINÉRALES / *mineral waters*

Evian, Badoit rouge, Perrier 33 cl / 4 €

Evian, Badoit 75 cl / 7 €

San Pelegrino 75 cl / 8 €

Chateldon 75 cl / 9 €

CAFÉTERIE

Expresso ou décaféiné "grande réserve" Malongo 5 €

Double expresso "grande réserve" Malongo 10 €

Cappuccino 9 €

Café au lait / *White coffee* 8 €

Chocolat chaud / *Hot chocolate* 8 €

Lait chaud ou froid / *Hot or cold milk* 6 €

Thé nature, citron, lait (Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert) 6 €

Thé ou café glacé / *Ice tea or coffee* 8 €



R

LA ROTONDE

BRASSERIE
& BAR